

Semaine 17

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Joyeuses Pâques



Taboulé  
Tomate

Haché de veau  
sauce tomate

Frites

Yaourt pulpé

Fruit de saison



Demi pamplemousse

Escalope viennoise \*\*

Légumes façon tajine

Camembert

Liégeois au chocolat  
Ananas au sirop

Saucisson à l'ail  
Pizza

Risotto de  
perles (pâtes)

⌘

tomates et mozzarella\*

Crème dessert praliné

Purée pommes/abricots



\* Plats composés

\*\* Sans sauce

⌘

Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier »

## Nos salades

Taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

